

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Assadeira Vidro Borossilicato 1.6 L com Tapa para Forno e Congelação

Informacoes do Produto

SKU:	IB687730	Modelo:	687730
Marca:	IBILI	EAN:	8411922459852

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	687730
EAN	8411922459852

Descricao Resumida

Assadeira retangular 1.6 L em vidro de borossilicato, ideal para forno, frigorífico e congelação. Conserva alimentos e otimiza o espaço de arrumação.

Descricao Completa

Otimize a preparação e conservação de alimentos com a assadeira retangular de 1.6 litros em vidro de borossilicato, uma solução robusta para cozinhas que exigem versatilidade. Este recipiente de alta resistência térmica adapta-se desde o forno ao congelador, garantindo a integridade dos seus pratos e facilitando a organização no rush do serviço. A sua durabilidade e higiene superior são cruciais para qualquer operação profissional.

Assadeira vidro borossilicato — Características Técnicas

Capacidade	1.60 L
Material do Recipiente	Vidro de Borossilicato
Material da Tampa	Plástico
Temperatura Mínima	-40°C
Temperatura Máxima (sem tampa)	+400°C
Características	Empilhável, Não poroso, Resistente a mudanças de temperatura, Não transfere odores/sabores, Higiênico, Fácil de limpar
Vedação da Tampa	Não é totalmente hermética

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara pudins ou lasanhas, esta assadeira permite uma confeção uniforme e direta para o armazenamento refrigerado. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou snack-bares que necessitam de otimizar a mise en place e gerir o stock com eficiência, desde a preparação à refrigeração e serviço. A capacidade de 1.6L é perfeita para porções médias, adequada para take-away ou complementos em buffets de hotéis.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua composição em vidro de borossilicato, esta assadeira oferece uma resistência excecional a choques térmicos, suportando temperaturas de +400°C (sem tampa) a -40°C. A superfície não porosa assegura que o recipiente não absorve odores nem sabores, um fator crítico para a manutenção das normas HACCP e para a pureza dos alimentos. A sua facilidade de limpeza e a capacidade de ser empilhada contribuem para uma gestão de cozinha mais eficiente e higiénica, superior a alternativas de plástico ou cerâmica menos versáteis.

Perguntas Frequentes

Esta assadeira pode ir diretamente do congelador para o forno?

Sim, o vidro de borossilicato permite que a assadeira resista a mudanças bruscas de temperatura, sendo apta para ir do congelador (até -40°C) diretamente para o forno (até +400°C, sem tampa).

Qual a capacidade real da assadeira e para que tipo de porções é adequada?

A assadeira tem uma capacidade de 1.60 litros, sendo ideal para a preparação e conservação de porções médias, como lasanhas individuais, pudins ou acompanhamentos em restaurantes de pequeno e médio porte.

Como devo limpar a assadeira para garantir a máxima higiene na cozinha profissional?

A assadeira é fabricada em vidro de borossilicato não poroso, o que facilita a sua limpeza. Pode ser lavada à mão com detergente suave ou em máquina de lavar louça, assegurando sempre uma higienização completa. ?

A tampa da assadeira oferece uma vedação hermética para transporte de líquidos?

?

A tampa ajusta-se perfeitamente ao recipiente para conservação e transporte. No entanto, não é totalmente hermética, pelo que se recomenda precaução ao transportar líquidos para evitar derrames.

Este recipiente é empilhável e como isso beneficia a organização do espaço na cozinha?

Sim, a assadeira foi concebida para ser empilhável, e os recipientes encaixam uns nos outros. Esta característica é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento em frigoríficos e armários de cozinhas profissionais.